

給食だより



令和8年度 No.1

豊明市立学校給食センター

あいち た がっこうきゅうしょく ひ 愛知を食べる学校給食の日

まいとし がつ しょくいくげっかん まいつき にち しょくいく ひ
毎年6月は『食育月間』、毎月19日は『食育の日』です。

あいちけん がっこうきゅうしょく では、 がつ にち らく しゅうかん うち にち あいち た がっこうきゅうしょく
愛知県の学校給食では、6月19日を含む1週間の内の1日を『愛知を食べる学校給食の日』として、地場産物を多く使用した献立を実施しています。

とよあけし がつ にち きん あいち た がっこうきゅうしょく ひ とよあけしけん しょくざい あいちけんけん
豊明市では、6月19日(金)を愛知を食べる学校給食の日として、豊明市産の食材や愛知県産の食材をたっぷり使った献立にしました。お楽しみに！

こんだて 献立

だいこん ば ぎゅうにゅう
大根葉ごはん 牛乳 にぎすいそべフライ

しお あいち めく じる
キャベツの塩こんぶあえ 愛知の恵みたっぴりぶた汁

がまごおり
蒲郡みかんゼリー

だいこん ば 大根葉ごはん

とよあけしけん こめ
豊明市産のお米『あいちのかおり』と
あいちけん でとれた だいこん は いっしょに
炊き上げたごはんです。



あいち めく じる 愛知の恵みたっぴりぶた汁

とよあけしけん たま あいちけんけん にく
豊明市産の玉ねぎと、愛知県産のぶた肉、
とうふ あぶらあか あか
豆腐、油揚げ、赤みそとたくさんの
あいちけんけんしょくざい しょう
愛知県産食材を使用しています。



ぎゅうにゅう 牛乳

あいちけん しいく にゅうぎゅう
愛知県で飼育されている乳牛から
せいさん ぎゅうにゅう つか
生産される牛乳を使っています。



しお キャベツの塩こんぶあえ

とよあけしけん
豊明市産のキャベツを
つか
使っています。



がまごおり 蒲郡みかんゼリー

あいちけんがまごおりし と
愛知県蒲郡市で採れたみかんの
かじゅう つか
果汁を使ったゼリーです。



にぎすいそべフライ

あいちけん うみ と あお
愛知県の海で採れたニギスに青のりの
ふうみ
風味をかかせたフライです。



食べて知ろう！日本の郷土料理

日本は、南北に長く、海に囲まれた島国であることから、地域によって気候や自然環境がさまざまです。また、海の幸や山の幸、四季折々の旬の食材など、バラエティ豊かな食材に恵まれています。郷土料理は、地域の生活や文化に根付いた伝統的な料理です。今年度は、日本各地の郷土料理が月に一度、給食に登場します。郷土料理を通して、食文化に込められた意味や伝承の大切さについて、改めて考えてみましょう。

<p>4月 かすがわけん (神奈川県) けんちん汁 根菜やとうふ、油揚げなどをごま油で炒め、しょうゆで味付けをした料理です。建長寺で食べられたことから『けんちん汁』となりました。</p> 	<p>5月 いしかわけん (石川県) じぶ煮 かも肉に小麦粉をつけて煮た料理です。『じぶじぶ』と煮る音が名前の由来ともいわれています。</p> 	<p>6月 かごしまけん (鹿児島県) さつま汁 とり肉とたっぷりの野菜をみそで煮込んだ汁物です。薩摩の武士が鶏を戦わせ、負けた鶏を使って作った料理といわれています。</p> 
<p>7月 おきなわけん (沖縄県) チャンプルー 沖縄の方言でいろいろな食材を混ぜるといふ意味があります。島とうふと季節の野菜を炒めて作る料理です。</p> 	<p>9月 ぎふけん (岐阜県) けいちゃん しょうゆやみそに漬けたとり肉をキャベツや玉ねぎと鉄板で炒めて作る料理です。『鶏』を『けい』と読むことからけいちゃんとなりました。</p> 	<p>10月 いわてけん あきたけん (岩手県・秋田県) いものこ会 里いもを中心にとり肉や野菜を煮込み、しょうゆで味付けます。地域の集まりとしての『いものこ会』でも親しまれる料理です。</p> 
<p>11月 ほっかいどう (北海道) 石狩鍋 鮭で有名な石狩地方から生まれた鍋料理で、鮭と野菜、豆腐などをこんぶだしとみそで煮込んで作ります。</p> 	<p>12月 ふくおかけん さがけん (福岡県・佐賀県) がめ煮 とり肉と根菜類を炒め煮にした料理です。福岡県の方言で寄せ集めるといふ意味の『がめくりこむ』から名付けられました。</p> 	<p>1月 ながさきけん (長崎県) 具雑煮 餅ととり肉、かまぼこ、しいたけ、白菜など山や海の食材をたくさん使い、土鍋で作るのが特徴です。</p> 
<p>2月 とちぎけん ぐんまけん (栃木県・群馬県) すいとん 小麦粉を練って作った団子を野菜と一緒に煮込んだ料理です。しょうゆ味やみそ味で仕上げます。</p> 	<p>3月 こうちけん (高知県) ぐる煮 『ぐる』は、集まりという土佐の方言で、大根やにんじんなどのたくさんの具材と一緒に煮込むところから『ぐる煮』となりました。</p> 	

※給食で提供する郷土料理は変更になる場合があります。
※給食では、材料や味付けなどをアレンジして提供します。

出典：農林水産省ウェブサイト
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/illust_02.html)